GASGRILLGERÄTE

GEBRAUCHSANWEISUNG

für Gasgrillsysteme der Marken:

Broil King STERLING broil-mate™

FÜR DIE VERWENDUNG VON PROPANGAS
KATEGORIE $I_{3B/P(50)}$

Zur Verwendung in Deutschland und Österreich !

INHALT

SICHERHEITSHINWEISE 2

REGULATOR/FLÜSSIGGASSCHLAUCH 3

VENTURIROHRE 3

BUTANGAS 4

PROPANGAS 5

GASLECKTEST 6

INBETRIEBNAHME 7

BEDIENUNGSANLEITUNG + Vorbereitung 8

GRILLVERFAHREN 9

PFLEGE UND WARTUNG 10

STÖRUNGSBESEITIGUNG 11

GARANTIE 12

VOR INBETRIEBNAHME DES GASGRILLS IST DIE ANLEITUNG GENAU DURCHZULESEN !

GEBRAUCHSANWEISUNG BITTE UNBEDINGT AUFBEWAHREN !

REV D 02/05

Onward MANUFACTURING COMPANY LIMITED
SINCE 1906
585 KUMPF DRIVE
WATERLOO, ONTARIO, CANADA
N2V 1K3

10094-D

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät wurde gemäß der EG Norm entworfen.
Ihr Gasgrillgerät darf nur im Freien eingesetzt werden.
Vor Gebrauch des Gerätes die Gebrauchsanweisung bitte genau durchlesen, die Anweisungen genau befolgen.
Warnung: Leicht zugängliche Teile des Gerätes können sehr heiß werden. Es empfiehlt sich, kleine Kinder dem Gerät fernzuhalten.
Das Gerät darf während des Gebrauchs nicht weggerückt werden.
Die Gaszufuhr sollte an der Gasflasche geschlossen sein, wenn Ihr Gerät nicht in Betrieb ist.
Heiße Teile bitte nur mit Schutzhandschuhen anfassen.
Jede Veränderung am Gerät könnte sich gefährlich auswirken.
Im Falle eines Gaslecks die Gaszufuhr sofort abstellen.

Sollten Sie Gas riechen:
1.Die Gaszufuhr zum Gerät abstellen.
2.Offene Flammen sofort löschen.
3.Deckel öffnen.
4.Falls der Gasgeruch weiter besteht, sofort Fachmann anrufen.

Aufstellen des Grillgerätes
Ein Abstand von mindestens 76 cm zwischen dem Gerät und brennbarem Material sollte eingehalten werden.
Gerät nicht unter einer brennbaren Überdachung betreiben.
Die Umgebung des Gerätes muß frei von leicht brennbarem Material, z.B. Benzin, Dämpfen und sonstigen Flüssigkeiten sein.
Die Gaszufuhr, die Flamme und Lüftungseinrichtungen dürfen auf keinen Fall behindert werden.

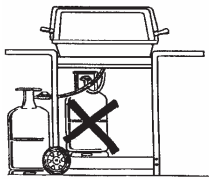
SPEZIFIZIERUNG

Modell	Gesamt-Hitzezufuhr kW	Gesamt-Hitzezufuhr g/h	Düsengröße Hauptbrenner	Düsengröße Seitenbrenner	Düsengröße Spießbraten-Brenner
524 / 526 / 531 / 534-02	7 kW	509 g/h	0.81 mm		
531 / 532 / 534-12	7 kW	509 g/h	0.81 mm		
531 / 534-32	9.7 kW	705 g/h	0.81 mm	0.66 mm	
536-02	8.8 kW	640 g/h	0.91 mm		
536-22	11.5 kW	836 g/h	0.91 mm	0.66 mm	
542 / 544-12	11.4 kW	829 g/h	1.07 mm		
542 / 544-32	14.1 kW	1025 g/h	1.07 mm	0.66 mm	
543-12	12.0 kW	873 g/h	1.04 mm		
543-32	14.7 kW	1069 g/h	1.04 mm	0.66 mm	
546-12	11.4 kW	829 g/h	1.04 mm		
546-32	14.1 kW	1025 g/h	1.04 mm	0.66 mm	
552 / 951 / 952 / 955 / 956 / 957 / 958 / 959-22	13.2 kW	960 g/h	1.09 mm		
942-22	11.4 kW	829 g/h	1.07 mm		
942-42	14.1 kW	1025 g/h	1.07 mm	0.66 mm	
943 / 944-22	12.0 kW	873 g/h	1.04 mm		
943 / 944-42	14.7 kW	1069 g/h	1.04 mm	0.66 mm	
952-42	15.9 kW	1156 g/h	1.09 mm	0.66 mm	
952-72	17.6 kW	1280 g/h	1.09 mm		0.91 mm
952 / 955 / 956 / 957 / 958 / 959-92	20.3 kW	1476 g/h	1.09 mm	0.66 mm	0.91 mm
960-12 / 960-22	15.2 kW	1105 g/h	1.15 mm		
960-42	17.9 kW	1302 g/h	1.15 mm	0.66 mm	
960-62	20.45 kW	1487 g/h	1.15 mm		0.95 mm
960-92	23.15 kW	1683 g/h	1.15 mm	0.66 mm	0.95 mm
961-72	20.45 kW	1487 g/h	1.15 mm		0.95 mm
961-92	23.15 kW	1683 g/h	1.15 mm	0.66 mm	0.95 mm
964 / 968 / 969-22	16.0 kW	1163 g/h	1.22 mm		
964 / 968 / 969 / 970-92	23.95 kW	1741 g/h	1.22 mm	0.66 mm	0.95 mm
970-72	21.25 kW	1545 g/h	1.22 mm		0.95 mm
5548-2	20.3 kW	1476 g/h	1.09 mm	0.66 mm	0.91 mm
200 / 201 / 202 / 212 / 214 / 800 / 801 / 802 / 812 / 814-2	7 kW	509 g/h	0.81 mm		
222 / 224 / 822 / 824-2	9.7 kW	705 g/h	0.81 mm	0.66 mm	
1102 / 1104-2	8.8 kW	640 g/h	0.91 mm		
1122 / 1124-2	11.5 kW	836 g/h	0.91 mm	0.66 mm	
1302 / 1304-2	8.8 kW	640 g/h	0.91 mm		
1322 / 1324-2	11.5 kW	836 g/h	0.91 mm	0.66 mm	
1370 / 1374 / 1386-2	11.4 kW	829 g/h	1.04 mm		
1371 / 1392 / 1394 / 1396-2	14.1 kW	1025 g/h	1.04 mm	0.66 mm	
383 / 384 / 385 / 386 / 1512 / 1514 / 1611 / 1612 / 1614 / 1616 / 1654 / 1702 / 1714 / 1716-2	11.4 kW	829 g/h	1.07 mm		
393 / 394 / 395 / 396 / 1522 / 1524 / 1622 / 1624 / 1626 / 1722 / 1724 / 1726-2	14.1 kW	1025 g/h	1.07 mm	0.66 mm	
452 / 457 / 2554 / 2555 / 4454 / 4554-2	13.2 kW	960 g/h	1.09 mm		
462 / 467 / 722 / 2522 / 2722 / 2822 / 2564 / 2565 / 4464 / 4564-2	15.9 kW	1156 g/h	1.09 mm	0.66mm	
712 / 1712 / 1716 / 1717 / 2512 / 2712 / 2716 / 2717 / 2811 / 2812 / 2814 / 2816 / 2817 / 2818 / 7714-2	13.2 kW	960 g/h	1.09 mm		
732 / 1732 / 2732 / 2831 / 2832 / 4475-2	17.6 Kw	1280 g/h	1.09 mm		0.91 mm
742 / 1742 / 1747 / 2585 / 2588 / 2742 / 2746 / 2747 / 2842 / 2844 / 2846 / 2847 / 2848 / 4485 / 4585 / 7745-2	20.3 kW	1476 g/h	1.09 mm	0.66 mm	0.91 mm
2911 / 2928 / 2929 / 8228 / 8229-2	15.2 kW	1105 g/h	1.15 mm		
2931 / 2938 / 2939 / 8238 / 8239-2	20.45kW	1487 g/h	1.15 mm		0.95 mm
2948 / 2949 / 8248 / 8249-2	23.15 kW	1683 g/h	1.15 mm	0.66 mm	0.95 mm
2964 / 2918 / 2919 / 8814 / 8818 / 8819-2	16.0 kW	1163 g/h	1.22 mm		
2984 / 8835-2	21.25 kW	1545 g/h	1.22 mm		0.95 mm
2994 / 2998 / 2999 / 8845 / 8848 / 8849-2	23.95 kW	1741 g/h	1.22 mm	0.66 mm	0.95 mm

GASBEHÄLTER

Gasflaschen dürfen eine max. Größe von11 Kg nicht überschreiten.

Alle Gasflaschen müssen neben dem Grillgerät auf dem Boden stehen, oder in der dafür vorgesehenen Halterung, bzw. im Säulenfuß sein.



Behandeln Sie den Gasbehälter mit Sorgfalt; stellen Sie ihn nur senkrecht auf, um Schäden am Ventil zu vermeiden.

Der Gasbehälter sollte leicht zugänglich aufgestellt werden, um das Auswechseln zu erleichtern oder um notfalls das Gas schnell abdrehen zu können.

Der Gasbehälter muss immer zugedreht und abgeschraubt werden, bevor man den Grill anders positioniert.

Schützen Sie den Gasbehälter vor großer Hitze, da sich der Druck im Gasbehälter verändern und die vorgeschriebene Sicherheitsgrenze überschritten werden könnte.

Der Gasbehälter darf niemals neben offenen Abflußrohren oder unter Grund aufbewahrt werden. Propangas ist schwerer als Luft; im Falle eines Lecks könnte es sich in Bodennähe sammeln und durch einen Funken oder eine offene Flamme zur Entzündung führen.

Butangas- oder Propangasbehälter dürfen niemals in geschlossenen Räumen aufbewahrt werden.

LAGERUNG

Wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird, entfernen Sie bitte den Zylinder und decken Sie das Gerät ab.

Den Gasbehälter im Freien bitte an einer gut belüfteten Stelle aufbewahren.

WARTUNG

Dieses Grillgerät sollte nicht verändert, keinerlei Eingriffe vorgenommen werden.
Die Gasflamme darf nach Vorschrift richtig eingestellt werden.

Veränderungen dürfen nur von einem qualifizierten Techniker ausgeführt werden. Händleradressen unter: www.grillforum.de

Regelmäßige Reinigung und Pflege werden empfohlen; die Anleitung finden Sie in den nachfolgenden Seiten.

REGULATOR/FLÜSSIGGASSCHLAUCH

Regulator

Dieses Gerät muß mit einem Gasregler ausgerüstet werden der den jeweiligen Orts- und Landesnormen entspricht und einen nominellen Abflußdruck aufweist von:

KATEGORIE $I_{3+(28-30/37)}$ Propan 37 mbar.
Butan 28-30 mbar.

CATEGORY $I_{3B/P(30)}$ Propan/Butan 30 mbar.

NIEMALS darf eine unregulierte Gaszufuhr erfolgen.

FLÜSSIGGASSCHLAUCH

Dieses Gerät muß mit einem Flüssiggasschlauch ausgerüstet werden der den jeweiligen Orts- und Landesnormen entspricht.

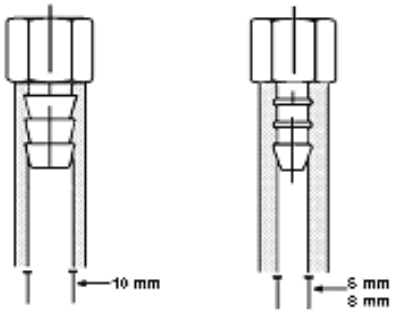
Der Flüssiggasschlauch, mit dem das Grillgerät am Gaszylinder angeschlossen wird, muß 600 mm lang sein.

Der Flüssiggasschlauch muss von heißen Flächen ferngehalten werden, ebenso vom unteren Rand des Grills.

Achten Sie darauf, daß der Flüssiggasschlauch nicht verdreht wird.

Prüfen Sie den Flüssiggasschlauch jedesmal wenn sie den Gasbehälter auswechseln oder einmal im Jahr, je nachdem was häufiger der Fall ist. Wenn der Flüssiggasschlauch in irgendeiner Weise geplatzt, eingeschnitten, abgeschürft oder sonst irgendwie beschädigt wurde, darf das Grillgerät auf keinen Fall eingeschaltet und benutzt werden.

Der Flüssiggasschlauch muß ersetzt werden, wenn er beschädigt ist oder wenn Staatsvorschriften es vorschreiben. Setzen Sie sich mit Ihrem Händler zwecks eines Ersatzes in Verbindung.



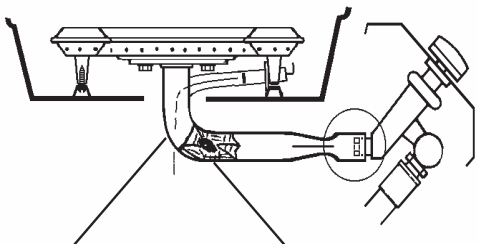
Spezifizierung

FÜR DEN GEBRAUCH IN	KATEGORIE	ZUFUHR DRUCK BUTAN	ZUFUHR DRUCK PROPAN	REGULATOR VORSCHRIF-TEN	FLUSSIGGAS-SCHLAUCH VORSCHRIFTEN
GB	$I_{3+(28-30/37)}$	28-30 mbar	37 mbar	BS3016	BS3212/2/8
FR	$I_{3+(28-30/37)}$	28-30 mbar	37 mbar	NF M 88765 OR NF M 88776	NF D 36107
BE	$I_{3+(28-30/37)}$	28-30 mbar	37 mbar		
LU	$I_{3B/P(30)}$	30 mbar	30 mbar		
NL	$I_{3B/P(30)}$	30 mbar	30 mbar		NEN 5654
DK	$I_{3B/P(30)}$	30 mbar	30 mbar		
ES	$I_{3+(28-30/37)}$	28-30 mbar	37 mbar		
PT	$I_{3+(28-30/37)}$	28-30 mbar	37 mbar		
IT	$I_{3+(28-30/37)}$	28-30 mbar	37 mbar		
SE	$I_{3B/P(30)}$	30 mbar	30 mbar		
NO	$I_{3B/P(30)}$	30 mbar	30 mbar		
FI	$I_{3B/P(30)}$	30 mbar	30 mbar		

VENTURIRÖHREN

- **SAUBERHALTUNG DER VENTURIRÖHREN.**
- **Verstopfungen die durch Spinnen, Insekten oder Nester verursacht werden, können ein Rückstaufeuer auslösen.**

Selbst wenn das Grillgerät sich noch anzünden läßt, kann sich das aufgestaute Gas ebenso entzünden und ein Feuer in der Venturiröhre, an den Schaltern und den Seitenbrennern auslösen.



Venturiröhre **Spinnengewebe**

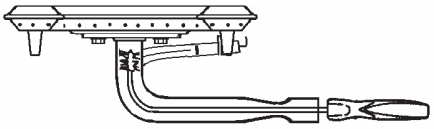
- **Wenn ein Rückstaufeuer entsteht, sofort die Gaszufuhr am Gaszylinder abstellen.**

Die Venturiröhren am Haupt-, Seiten- und hinteren Brenner müssen nachgesehen und gereinigt werden falls eines oder alle der folgenden Symptome auftreten:

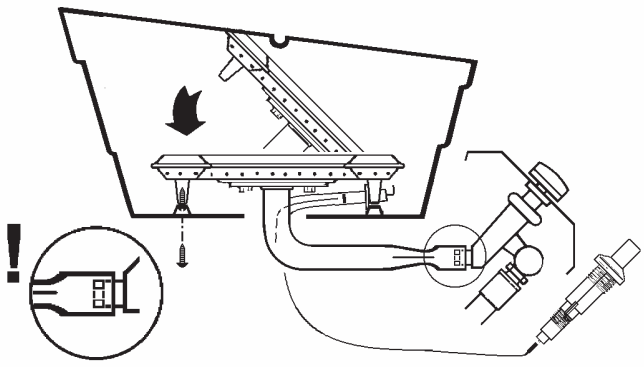
1. Gasgeruch.
2. Das Gerät erreicht nicht die nötige Temperatur.
3. Das Gerät heitzt ungleichmäßig.
4. Die Brenner machen knallende Geräusche.

Prüfung/Reinigung der Venturiröhren.

1. Das Gas an der Zufuhr abstellen, z.B. Gasbehälter, oder Erdgasleitung.
2. Wenn das Grillgerät ausgekühlt ist, die Klammern am Brenner entfernen, den Brenner vom Grillgehäuse heben.
3. Die Venturiröhren mit einem Pfeifenreiniger oder dem Venturiröhrenreinigungswerkzeug (Zubehörteil Nu.18280) säubern.



4. Den Brenner wieder in das Gerätegehäuse einlegen. Dabei darauf achten, daß die Venturiröhren wieder genau ausgerichtet sind und richtig in die Düsenöffnung passen.



5. Brenner wieder mit zwei Schrauben befestigen.

AUSWECHSELN DER GASFLASCHE - BUTAN

Dieses Gerät kann mit Butan benutzt werden mit einem Arbeitsdruck von 28-30 mbr.

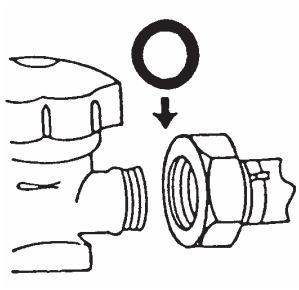
NIEMALS darf eine unregulierte Gaszufuhr oder ein Regulator für einen anderen Arbeitsdruck benutzt werden.

WARNUNG: Das Auswechseln des Zylinders muss immer in einer Umgebung stattfinden, die frei von jeglicher Feuergefahr ist.

BUTANFLASCHEN haben verschiedene Arten von Anschlüssen -

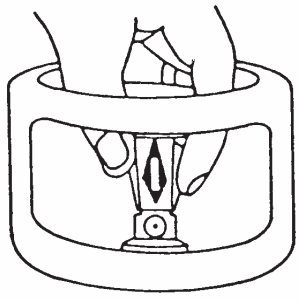
a) Schraubanschluß.

Der wichtigste Teil ist der schwarze Dichtungsring. Bei jedem Auswechseln des Zylinders muss geprüft werden ob der schwarze Dichtungsring vorhanden und nicht beschädigt ist. Manche Schraubanschlüsse haben ein Handrad zum festmachen und für manche Schraubanschlüsse benötigt man einen Schraubenschlüssel zum anziehen. Gut anziehen (links Gewinde). Aber nicht zu fest anziehen, da sonst der Dichtungsring beschädigt werden kann.

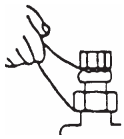
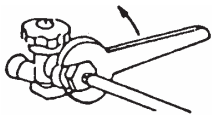
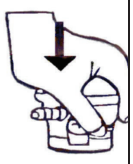
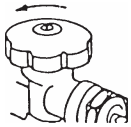


b) Steckverbindung

Für diesen Typ sind keine Werkzeuge erforderlich. Für die An/Aus Kontrolle der Gaszufuhr sorgt ein Schalter am Regulator oder an einem besonderen Zwischenstecker. Wenn Sie einen Zwischenstecker mit einem älteren Typ Gewinderegulator benutzen, stellen Sie sicher, daß die Verbindungsmutter mit einem Schraubenschlüssel stramm am Zwischenstecker angezogen wird.

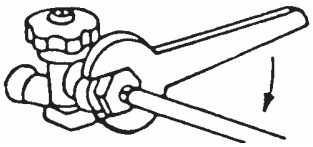
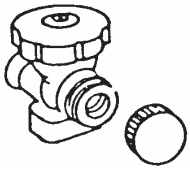


Anschließen der deutschen Propangasaflasche

SCHRAUBVENTILTYP	STECKVENTILTYP
1. Nachsehen ob das Zylinderhand-radventil auf AUS (OFF) steht durch Drehung in Uhrzeigerrichtung.	Entfernen Sie den orangefarbenen Sicherheitsaufsatz indem Sie die Halsschnur zuerst nachh außen und dann nach oben ziehen. Kelne Werkzeugebenut\zen, Aufsatz hangen lassen. 
2. Den Schutzdeckel entfernen und für späteren Nutzen aufheben. 3. Nachsehen ob die schwarze Unterlagsscheibe nicht beschädigt ist bevor man wieder verbindet.	2. Es ist wichtig dass: - Alle gashahne zu sind. - Den schalter in „off“ position ist.
4. Die Verbindungsmutter mit dem richtigen Schraubenschlüssel am Zylinder montieren.Die Butanzylinderverbindungen nicht zu stark anziehen. 	Installiere den“Quick On“ regulator auf den ventil und drücke gut zu. Nachdem sie einen Click gehört haben, sind sie sicher dass es gut verschlossen ist. 
5. Wenn das Gas benötigt wird, das Handradventil entgegen de Uhzeigerrichtung drehen. 	Wenn das Gas benötigt wird den Schalter auf die ON Position drehen.

Mit allen Anschlüssen einen Lektest vornehmnen bevor das Grillgerät benutzt wird.

Entfernung des leeren Zylinders.

SCHRAUBVENTILTYP	STECKVENTILTYP
1. Das Zylinderventil ZU-Drehen (Uhrzeigerrichtung)	Den Schalter in die OFF Position drehen .
2. Die Gashähne am Gerät ausschalten. WARTEN bis die Flamme aus ist. FALLS DIE FLAMME NICHT AUSGEHT – DAS VENTIL ODER DEN SCHALTER WIEDER AUF "ON" STELLEN, DIE FLAMME BRENNEN LASSEN UND DEN GASLIEFERANTEN ANRUFEN.	
3. ENTFERNEN Sie NIE den Regulator (oder die Verbindungsmutter) solange das Zylinder-ventil offen ist. 4. ENTFERNEN Sie den Regulator (oder die Verbindungsmutter) mit dem Schraubenschlüssel. 	3. Entfernen Sie den „Quick On“ Regulator durch horizontal drücken auf den schalter und gleichzeitig nach oben ziehen.
5. VERSCHLIESSEN Sie den leeren oder halbleeren Zylinder wieder mit dem Stöpsel oder der Kappe, wenn der Zylinder nicht benutzt wird. 	VERSCHLIESSEN Sie den leeren oder halbleeren Zylinder wieder mit dem orangefarbenen Sicherheitsaufsatz wenn der Zylinder nicht benutzt wird.

AUSWECHSELN DER GASFLASCHE - PROPAN

Die Geräte für Deutschland und Österreich sind für einen Betriebsdruckdruck von 50 mbar ausgerüstet. Um eine Verwechselung von Anbauteilen zu vermeiden, vergleichen Sie vor dem Wechsel von Anbauteilen bitte immer Typenschild und Druckminderer!

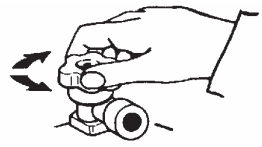
NIEMALS darf eine unregulierte Gaszufuhr oder ein Regulator für einen anderen Arbeitsdruck benutzt werden.
Dies kann zu einer Verminderung oder auch zur Erhöhung der Leistung und somit zur **Überhitzung** des Gerätes führen !

WARNUNG: Das Auswechseln des Zylinders muß immer im Freien, entfernt von jeglicher Feuergefahr, durchgeführt werden.

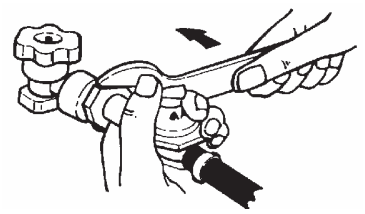
Propanzylinder haben verschiedene Arten von Anschlüssen. Wenn ein Dichtungsring im Anschluß verwendet wird, muß bei jedem Auswechseln des Zylinders sichergestellt werden, ob der Dichtungsring vorhanden und nicht beschädigt ist. Manche Anschlüsse sind mit einem Handrad versehen und manche Anschlüsse erfordern ein Werkzeug zum anziehen.
Achten Sie immer auf festen Sitz des Anschlusses !!! (Linksgewinde).

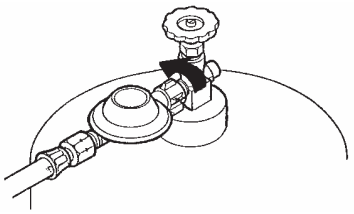
ANSCHLUSS DER GASFLASCHE

1. Nachsehen, daß das Zylinderventil auf >ZU< steht, durch drehen in Uhrzeigerrichtung.
   Den Schutzstöpsel entfernen und für späteren Gebrauch aufbewahren.



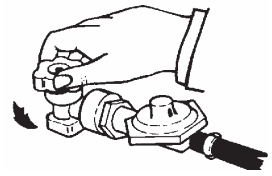
2. Druckminderer und Gasschlauch vor dem anschließen auf Schäden und festen Sitz der Verschraubung prüfen. Die Verbindungsmutter (Linksgewinde) an die Falsche anschrauben.
   a. **Verbindungsmutter für den Gebrauch mit einer Zange.** Die Verbindungsmutter mit dem richtigen Werkzeug fest anziehen.
   b. **Handradverbindungsmutter** - Mit Handdruck die Verbindungsmutter fest anziehen.
      An einer Handradverbindung darf kein Werkzeug verwendet werden.





Nach dem anschließen des Regulators kann es vorkommen, daß er nicht mehr eine ganz horizontale Lage einnimmt. Dieses ist nicht von Bedeutung. **DEN REGULATOR / Druckminderer AUF KEINEN FALL DREHEN.**

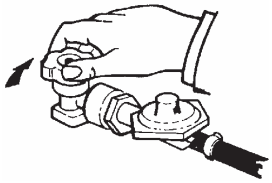
3. Wenn das Gas benötigt wird, das Flaschenventil gegen Uhrzeigerrichtung drehen.
   Achten Sie zuvor unbedingt darauf, dass die Regler am Gerät geschlossen sind !!!



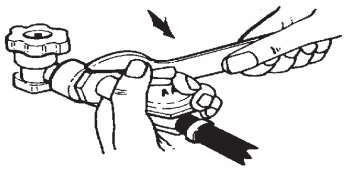
   Vor Gebrauch des Grillgerätes alle Anschlüsse für Gasleck testen.

SCHLIEßEN UND ABBAUEN DER GASFLASCHE

1. Schließen Sie das Flaschenventils durch Drehung in Uhrzeigerrichtung.
   Nachsehen, daß die Flamme am Brenner ausgegangen ist.
   Schließen Sie bitte immer auch die Regler am Gerät!



2. Die Verschraubung des Druchminderers mit einem Werkzeug oder per Hand lösen und entfernen (Linksgewinde). Die Zylinderöffnung wieder mit dem Schutzstöpsel verschließen.
   Lagern Sie die Gasflasche immer an einem sicheren/ gut belüfteten Platz, oder im Freien!



GASLECKTEST

Die Geräte und sämtliche Verbindungen wurden werkseitig auf Gaslecks geprüft und alle Brenner wurden getestet.

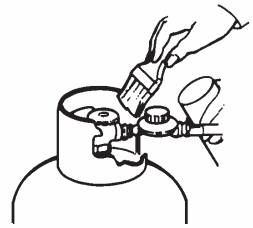
Durch die Erschütterungen bei Verpackung, Transport und Aufbau könnte sich jedoch eine Gasverschraubung lösen.

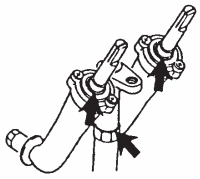
SICHERHEITSPRÜFUNG:

- **VOR INBETRIEBNAHME ALLE VERSCHRAUBUNGEN AUF EIN MÖGLICHES GASLECK PRÜFEN**
- **WENN DER ZYLINDER AUSGETAUSCHT WIRD, DAS ZYLINDERVENTIL AUF GASLECKS PRÜFEN**
- **ALLE VERSCHRAUBUNGEN DES GERÄTES AUF GASLECKS PRÜFEN**
- **NICHT RAUCHEN!**
- **FÜHREN SIE DEN GASLECKTEST NIEMALS MIT EINER OFFENEN FLAMME DURCH**
- **AUF GASLECKS IMMER IM FREIEN PRÜFEN.**

DER GASLECKTEST

1. Den Zuleitungs-Schlauch mit dem Druckminderer an Gasflasche anschließen.
2. Stellen Sie sicher, dass die Schalter am Gerät OFF/ZU/AUS zeigen.
3. Eine Testflüssigkeit aus Wasser und Flüssigseife zu gleichen Teilen mischen.
4. Das Flaschenventil aufdrehen.
5. Die Seifenlösung mit Hilfe eines handelsüblichen Pinsels auf alle Verschraubungen/Verbindungen auftragen.





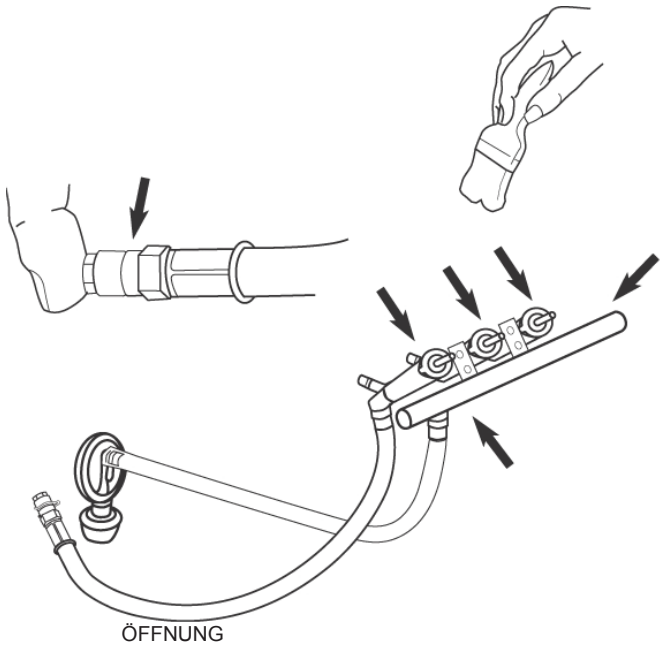
6. Wenn Ihr Grillgerät mit einer Seitenkochplatte oder einem Stabbrenner ausgestattet ist:

a. Legen Sie Ihren Zeigefinger auf den Gasauslass der Seitenkochplatte bzw. des Stabbrenners.

b. Drehen Sie den Regler der jeweiligen Gaszufuhr auf volle Leistung, 9-Uhr-Position.

c. Seifenlösung auf alle Verbindungen zwischen Öffnung und Kontrollventil mit einem Pinsel auftragen.

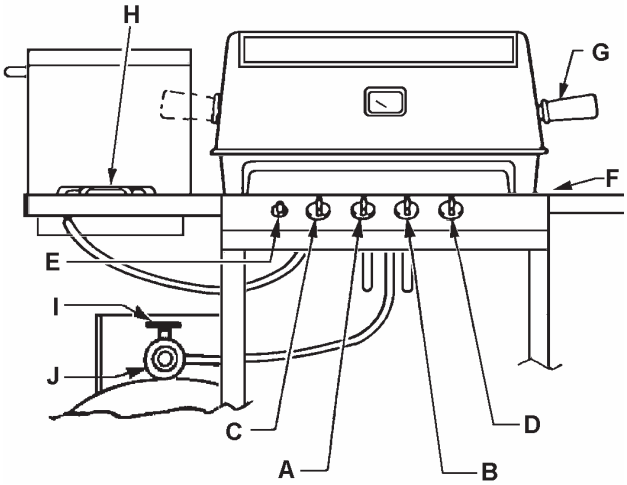
d. Drehen Sie die jeweiligen Regler auf AUS, 12-Uhr-Position.



7. Ein Leck wird sichtbar durch Blasenbildung an der Leckstelle.
8. Sollte ein Leck festgestellt werden, die Gaszufuhr schließen, die Verbindung, an welcher sich ein Leck gezeigt hat, weiter anziehen und nochmals testen.
9. Falls das Leck immer noch vorhanden ist, setzen Sie sich mit Ihrem Grillgerätehändler in Verbindung.

Auf keinen Fall darf das Gerät weiter benutzt werden!

INBETRIEBNAHME



A. REGLER LINKER BRENNER
B. REGLER RECHTER BRENNER
C. REGLER SEITENKOCHPLATTE
D. REGLER STABBRENNER
E. ZÜNDUNG (ZÜNDELEKTRODE)
F. ZÜNDLOCH FÜR MAN. ZÜNDUNG
G. GRIFF
H. SEITENKOCHPLATTE
I. ZYLINDERVENTIL
J. REGULATOR

1. Das Gerät muß entsprechend der Montageanleitung zusammengebaut werden.
2. Prüfen Sie Gasflasche auf Inhalt und Druckminderer , sowie Verschraubungen auf festen Sitz.
3. Führen Sie einen >Gaslecktest< wie beschrieben durch.
4. Stellen Sie sicher, dass die Venturiröhren richtig über den Gasventilöffnungen angebracht sind.
5. Prüfen Sie, ob sowohl Hauptbrenner- als auch Seitenbrenner-Zündkabel angeschlossen sind.
6. Lesen Sie die am Gerät angebrachten Hinweise sorgfältig.
7. **Vor jedem Zünden unbedingt Deckel öffnen**
8. Die Kontrollregler zunächst ausdrehen, das entspricht der 12-Uhr-Position, dann Gaszufuhr an der Flasche öffnen.

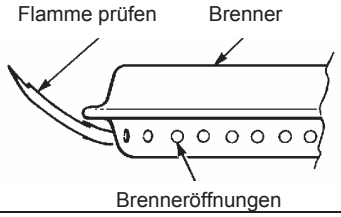
9a. **Hauptbrenner:**
Den rechten Kontrollregler drücken und auf maximale Leistung drehen, (9-Uhr-Position) und sofort (!) den Zündknopf mehrfach betätigen, bis sich die Flamme entzündet. Der linke Brenner kann durch Drücken und Aufdrehen des linken Reglers zugeschaltet werden. (Alternativ können Sie zünden, indem Sie beide Regler auf halbe Leistung einstellen) und zünden. Dabei nicht den Kopf über das Gerät halten!

Anmerkung: Um die Brenner mit einer Flamme zu zünden befolgen Sie zunächst die Anweisungen 1 bis 8.
Das brennende Zündholz oder den Anzünder in das Zündloch einführen, das sich an der rechten Seite des Grillgehäuses befindet.
Drücken und drehen Sie den rechten Kontrollschalter auf maximale Leistung, 9-Uhr-Position.
Die Flammen des rechten Brenners sollten sich sofort entzünden.
Nachdem der rechte Brenner angezündet ist, können Sie den linken Brenner durch Drücken und Drehen des linken Kontrollreglers zuschalten. Die Flammen am linken Brenner entzünden sich automatisch.

9b. **Seitenkochplatte:**
Den entsprechenden Regler gedrückt auf optimale Leistung drehen, 9-Uhr-Position.
Den Zündknopf mehrfach drücken, bis sich die Flamme entzündet.
Anmerkung: Anzünden mit einer offenen Flamme bitte die Punkte 1 bis 8 befolgen.
Die Flamme an den Gasauslaß der Kochplatte halten.
Den Kontrollschalter drücken und auf max. Leistung drehen.
Die Flammen der Kochplatte sollten sich sofort entzünden.

9c. **Stabbrenner:**
Warnung! Verwenden Sie niemals die Hauptbrenner und den Stabbrenner gleichzeitig! - Niemals den Hauptbrenner gleichzeitig mit dem Stabbrenner benutzen, da dies zu einem Fettfeuer führen und der Grill beschädigt werden könnte.
Wichtig: Der Stabbrenner muß richtig positioniert sein, bevor der Kontrollregler betätigt werden darf.
Anmerkung: Für die Zubereitung von Grillspießen mit dem Stabbrenner, sollten Sie die Grillroste entfernen
Zur Zündung bitte Punkte 1 bis 8 befolgen.
Halten Sie Ihre Zündflamme an den Spießbratenbrenner.
Den Kontrollregler drücken und auf maximale Leistung, (9-Uhr-Position), drehen.
Die Flamme sollte sich sofort entzünden.
Wichtig: Die Flamme an die Brenneröffnungen halten BEVOR der Regler betätigt wird.

10. **Vorsicht:** Überprüfen Sie das Grillgerät nach dem Anzünden.



Alle Öffnungen der Brenner sollten bei Einstellung maximaler Leistung eine ca. 2,5 cm sichtbare Flamme zeigen.

Bei den nachfolgenden Störungen könnte eine Blockierung der Venturiröhren vorliegen. Sofort das Gas abschalten und die Venturiröhren reinigen. Siehe Anleitungen für "Venturiröhren".

1. Gasgeruch.
2. Rückstoßfeuer.
3. Das Grillgerät heizt ungleichmäßig.
4. Knallende Geräusche.

Ein Brenner zündet nicht

1. Kontrollschalter drücken und ausdrehen, 12-Uhr-Position. 5 Minuten warten, nochmals nur mit dem rechten oder beiden Kontrollschaltern wie oben beschrieben zünden.
2. Wenn keiner der Brenner zündet, in der Anleitung unter "Störungssuche/Störungsbeseitigung" nachschlagen. Wenn das Problem nicht gelöst werden kann, das Gerät nicht benutzen, kontaktieren Sie Ihren Händler oder den Kundendienst.

STILLEGUNG

1. Das Zylinderventil ausdrehen.
2. Alle Kontrollregler ausdrehen, 12-Uhr-Position.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Freibrennen.Vor der ersten Inbetriebnahme, den Grill durch Ausbrennen reinigen, damit Gerüche und mögliche Fremdkörper, sowie Produktionsrückstände entfernt werden.

Grillroste entnehmen und mit milder Seifenlauge reinigen. Die Hauptbrenner wie auf Seite 7 beschrieben in Betrieb nehmen. Deckel schließen, Kontrollregler auf mittlere Leistung einstellen und ca. 20-30 Minuten brennen lassen. Das Gas an der Flasche abstellen, Kontrollregler ausdrehen, (12-Uhr-Position). Das Gerät abkühlen lassen, die Roste wieder einlegen. Das Gerät ist jetzt vorbereitet.

Vorheizen. Für die Zubereitung bestimmter Speisen empfiehlt sich ein Vorheizen des Grills bei geschlossenem Deckel. Gerichte, die eine hohe Gartemperatur benötigen, erfordern eine Vorheizzeit von 6 bis 10 Minuten. Speisen mit einer niedrigen Gartemperatur benötigen nur 2 bis 5 Minuten Vorheizen. Für Kasserollen oder Gerichte, die eine relativ geringe Gartemperatur benötigen, ist das Vorheizen nicht notwendig.

Deckelstellung. Die Stellung des Deckels währends des Grillens ist dem persönlichen Geschmack überlassen. Zu bemerken ist allerdings, dass bei geschlossenem Deckel Garzeiten verkürzt werden können, weniger Gas verbraucht wird und eine gleichmäßigere Leistung erzielt werden kann. Der typische Grill- oder Räuchergeschmack kann durch das Schließen des Deckels während des Grillvorgangs noch weiter intensiviert werden. Bei Rauch-, Rotisserie- oder Heiß-luftgaren ist das Schließen des Deckels unbedingt notwendig.

GARTEMPERATUREN

Maximale Leistung. Wenn der Kontrollregler auf maximale Leistung eingestellt ist, erreichen die Oberflächen der Grillroste nach dem Vorheizen eine Temperatur von bis zu 290° C.

Die maximale Leistung sollte nur für Speisen verwendet werden, die eine hohe Temperatur zum Anbräunen benötigen, z.B. Steaks. Außerdem wird für das Ausbrennen des Gerätes und das Freibrennen der Keramiksteine nach Beendigung des Grillens die maximale Leistung benötigt. Für längere Garzeiten ist die Verwendung der maximalen Leistung nicht zu empfehlen.

Mittlere Leistung. Die mittlere Leistung bei geschlossenem Deckel eignet sich für jede Art von Grillen und ist auch für das Garen von Gemüse zu empfehlen. Das Gerät erreicht dabei eine Temperatur von ca. 230° C.

Reduzierte Leistung. Drehen Sie den Kontrollregler in den geringen Leistungsbereich, beträgt die Temperatur im Gerät bei geschlossenem Deckel ca. 175° C. Diese Einstellung verwendet man für Speisen, die man in heißer Luft garen möchte, für Rotisserie-Garen und für sehr magere Speisen.

GARTEMPERATUREN GEMÄß FLEISCHTHERMOMETER

RIND/LAMM	ROH	55°C	(130°F)
RIND/LAMM	HALBGAR	65°C	(150°F)
RIND/LAMM	GAR	70°C	(160°F)
KALBFLEISCH	GAR	65°C	(150°F)
SCHWEINEFLEISCH	GAR	74°C	(170°F)
GEFLÜGEL	GAR	80°C	(170°F)

Die angegebenen Temperaturen sind nur ungefähre Richtlinien und können sich je nach der Außentemperatur und Windstärke verändern. Es empfiehlt sich die Verwendung eines Fleischthermometers. (Art-Nr.: 50447)

VORBEREITUNG

1. Beachten Sie Marinierzeiten. Marinieren und würzen Sie, bevor Sie die Speisen auf den Grill legen.
2. Es empfiehlt sich, Zubehör wie Gabel, Zange, Schutzhandschuhe, Sossen und Gewürze vor Beginn des Grillens bereitzulegen, damit Sie sich während des Grillens nicht vom Gerät entfernen müssen.
3. Überschüssiges Fett am Fleisch sollte vor dem Grillen weggeschnitten werden, tropfendes Fett kann die Ursache für Stichflammen sein.
4. Um das Anklebenden und Haften von Speisen am Grillrost zu verhindern, tragen Sie vor dem Zünden hitzegeeignetes Speiseöl oder nichthaftendes Ölspray auf die Grillroste auf .
5. Vor jeder erneuten Inbetriebnahme heizen Sie Ihr Grillgerät auf die gewünschte Temperatur vor.
6. Für das Garen von Gemüse eignen sich das obere Ablagerost, Aluminium-Folie oder Grillschalen. Die Garzeiten sind ähnlich wie bei der Zubereitung auf dem Herd oder im Backofen.
7. Prüfen Sie vor dem Grillen, ob ausreichend Gas im Zylinder ist.

GRILLEN

Grillen ist die populärste Form der Speisenbereitung im Freien. Die verschiedenen Verfahren sind eine Sache des persönlichen Geschmacks.

1. Beim Grillen das Fleisch erst nach dem Garen salzen, so bleibt es saftiger.
2. Es empfiehlt sich, Fleisch erst nach der Hälfte der Garzeit mit Sossen zu umhüllen. Sossen mit Tomaten-, Zucker- oder Ölgehalt verbrennen leicht und könnten dem Fleisch frühzeitig eine zu dunkle Farbe verleihen.
3. Steaks schützen Sie vor dem Austrocknen, indem Sie mit maximaler Leistung anbraten um den Saft in der Faser einzuschließen. Verwenden Sie eine Zange zum Wenden, so verhindern Sie das Austreten von Saft durch Einstechen. Wenn das Fleisch gut gebräunt ist, die Hitze reduzieren. Dickere Fleischstücke bleiben bei der Zubereitung auf dem Grill saftig, dünnere Stück werden kross.
4. Durch Einschneiden des Fleisches an der dicksten Stelle oder entlang des Knochens überprüfen Sie den Garzustand des Fleisches.
5. Um ein gutes Resultat zu erzielen, sollten die Flammen die Speisen nicht erreichen. Sollten Stichflammen entstehen, die Speisen vom Grill entfernen, so verhindern Sie Brandgeschmack.

GRILLVERFAHREN

GRILLEN

6. Grillen bei geschlossenem Deckel und niedriger Hitze unterstreicht den Räuchergeschmack.
7. Nach dem Grillen bürsten Sie die Grillroste mit einer Messingbürste ab. Dann den Deckel schließen und Brenner für 10 Minuten auf maximale Leistung einstellen, um alle Überreste auf den Rosten, Seitenwänden und den Briketts abzubrennen.
8. Bei verschiedenen Modellen kann die Hitzeregulierung auch durch die unterschiedliche Positionierung der Grillroste erfolgen.

GARTABELLE

			KOCHZEITEN		
FLEISCH	**GRÖßE/ GEWICHT**	**TEMP.**	**HALBGAR**		**GAR**
FRIKADELLEN	HANDTELLER	MED-HIGH	10	-	20 MIN
STEAKS	2 1/2CM DICK	MED-HIGH	10	-	30 MIN
STEAKS	3-5 CM DICK	MED-HIGH	20	-	40 MIN
LAMMKOTELETT	2 1/2CM DICK	LOW-MED	15	-	25 MIN
SCHWEINE-KOTELETT	1 1/2CM DICK	LOW-MED	15	-	25 MIN
ROHE RIPPCHEN	GANZE	LOW	40	-	60 MIN
HÜHNERFLÜGEL	GANZE	LOW	25	-	35 MIN
HÜHNERBRUST	GANZE	LOW	30	-	40 MIN
FISCHFILET	3-4CM DICK	LOW-MED	15	-	20 MIN
HUMMER (HALBIERT)	GANZ/SCHWÄNZE	LOW-MED	15	-	20 MIN

GRILLEN UND GAREN GROßER STÜCKE

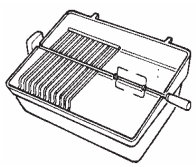
Auch große Fleischstücke können mit oder ohne Stabbrenner auf dem Grill zubereitet werden.

1. Beachten Sie zunächst die Hinweise zur Inbetriebnahme. Stellen Sie direkt unter das Fleisch eine feuerfeste Auffangschale auf die Briketts oder den Flave-r-wave, um den abtropfenden Saft aufzufangen. Die Auffangschale mit ca. 1 cm Wasser füllen, nach Geschmack können Sie Fruchtsaft, Wein usw verwenden. Die Auffangschale darf nicht austrocknen.
2. Zum Grillen ohne Rotisserie wird das Fleisch entweder in einem Bratenrost oder direkt auf den Grillrost gelegt. Verfügen Sie über eine Rotisserie-Einrichtung, entfernen Sie den Grillrost unter dem Fleischstück.
3. Zum Garen großer Fleischstücke schließen Sie den Deckel und reduzieren die Hitze.
4. Bevor Sie die Auffangschale entfernen, muß das Grillgerät ausgeschaltet und abgekühlt sein. VORSICHT! Der abgetropfte Bratensaft ist sehr heiß und könnte sich bei unsachgemäßer Handhabung entzünden und/oder zu Verbrennungen führen.

GRILLEN MIT DER ROTISSERIE

(GRILLEN AM SPIEß)

1. Stechen Sie den Spieß genau durch die Mitte des Fleischstücks, so erhalten Sie durch das Gleichgewicht ein gleichmäßiges Grillergebnis. Korrekturen sind mit dem Ausgleichs-Gewicht möglich.
2. Die Positionierung des Fleisches nahe am Griff des Bratspießes erleichtert die Handhabung der Rotisserie. Bei einigen Modellen und abhängig von der Größe Ihres Fleischstückes können Sie zusätzlich noch einen Grillrost verwenden.



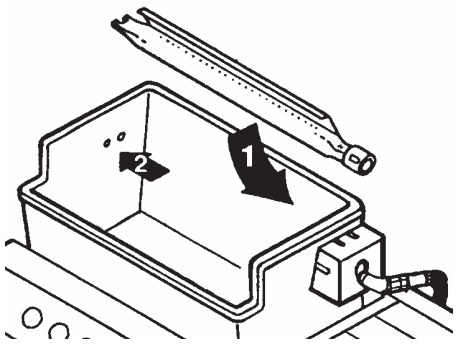
3. Das Fleisch muss sicher am Bratspieß angebracht sein, bevor man diesen auf das Grillgerät legt. Bei Geflügel sind Schenkel und Flügel gut anzubinden um Berührung mit der Auffangschale zu vermeiden.
4. Beste Resultate beim Grillen mit der Rotisserie erzielt man mit geschlossenem Deckel und reduzierter Hitze.
5. Das Grillgut sollte vor dem Grillen mit einem hitzebeständigen Speiseöl überzogen werden, um eine appetitliche Bräunung zu erzielen.
6. Beim Garen mit der Rotisserie stellen Sie eine Auffangschale direkt unter das Fleischstück auf die Keramiksteine oder den Flave-r-wave. Füllen Sie ca. 1 cm Wasser in die Auffangschale, nach Geschmack verleihen Fruchtsaft, Wein oder Marinade ein besonders delikates Aroma. Die Auffangschale darf niemals austrocknen.
7. Um Verletzungen zu vermeiden, sollte der Bratenspieß mit Schutzhandschuhen bedient werden.
8. Das Grillgerät muss ausgeschaltet und abgekühlt sein, bevor Sie die Auffangschale entfernen. VORSICHT! Der abgetropfte Bratensaft ist sehr heiß und könnte sich bei unsachgemäßer Handhabung entzünden und/oder zu Verbrennungen führen.

HEIßLUFT/ROTISSERIE GARZEITEN

RINDSBRATEN	3-6 Pfund	MED/LOW	2	-	4 Stndn.
RINDSBRATEN	6-10 Pfund	MED/LOW	3	-	5 Stndn.
SCHWEINEBRATEN	2-5 Pfund	MED/LOW	2	-	4 Stndn.
SCHWEINEBRATEN	6-10 Pfund	MED/LOW	3	-	5 Stndn.
TRUTHAHN ODER HUHN	2-5 Pfund	MED/LOW	2	-	4 Stndn.
TRUTHAHN ODER HUHN	5-10 Pfund	MED/LOW	3	-	5 Stndn.

ROTISSERIE MIT STABBRENNER

Verschiedene Modelle verfügen über einen horizontalen Brenner für den Grillspieß. Die Verwendung von Bratspieß und Stabbrenner ist die beste Methode um Spießbraten und Geflügel zuzubereiten. Da die Hitzequelle hinter dem Grillgut liegt, werden Stichflammen vermieden. Eine Auffangschale, die direkt unter das Fleischstück gestellt wurde, fängt Bratensäfte auf. Diese Flüssigkeit eignet sich zum Überziehen des Fleischstückes oder dient als Basis für schmackhafte Sossen.



Eine Sprungfeder am Stabbrenner ermöglicht das einfache Anbringen und Entfernen des Stabbrenners.

PFLEGE UND WARTUNG

REGELMÄßIGE WARTUNG

Die Reinigung des Grillgerätes empfiehlt sich nach jeder Benutzung, damit er gleich für den nächsten Gebrauch vorbereitet ist.

Grillrost(e)

Um die Roste in einem appetitlichen Zustand zu halten, darf eine Messing-Reinigungsbürste (mit Holzbasis) nicht fehlen!
Die Grillroste sollten während und /oder nach dem Grillvorgang, im warmen Zustand, vom Körper weg,
gebürstet werden. Verwenden Sie hierzu eine Messingdrahtbürste mit Holzträger und
Grillhandschuhe, wenn das Grillgerät noch heiß ist.
Die Grillroste müssen nicht nach jedem Gebrauch feucht gereinigt werden. Möchten Sie die Roste spülen,
verwenden Sie ein handelsübliches Spülmittel.
Die Roste sind auch für die Spül-Maschine geeignet.
Ofen und Herd-Reiniger dürfen nicht verwendet werden.

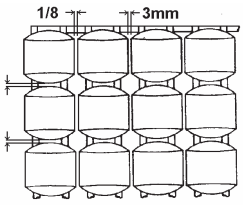
Porzellanüberzug – Die Haupt-Grillroste, sowie einige Ablageroste sind mit einer dauerhaften Porzellan-Emaille beschichtet. Sie verhindert weitestgehend das Ankleben und Haften von Grillgut am Rost und erleichtert das Reinigen. Durch unsachgemäße Handhabung könnte der Überzug absplittern, was allerdings den Gebrauch oder die Leistung des Gerätes nicht beeinträchtigt. Sollte sich Rost zeigen, entfernen Sie diesen mit einem Scheuerschwamm und überziehen den Rost mit hitzebeständigem Speiseöl.

Freibrennen (pyrolytische Reinigung)

Um Fett und Speiserückstände zu verbrennen, sollten Sie
bei Bedarf eine Brennreinigung durchführen.
Hierzu heizen Sie das Gerät für etwa 10-20 Minuten bei voller Leistung auf. Die Unterseite der Steine sowie das innere Grillgehäuse werden dadurch freigebrannt.
Bitte beachten Sie dabei, dass sich beim freibrennen große Fettmengen evtl. selbst entzünden können !
Das Freibrennen sollte daher unter Aufsicht geschehen, um die Gaszufuhr unterbrechen zu können.
Die Roste können, nachdem das Gerät etwas abgekühlt ist, gebürstet werden und mit einem Lappen mit Speiseöl benetzt werden, um sie für den nächsten Gebrauch vorzubreiten.

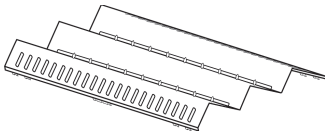
Keramikbriketts

Rückstände auf den Keramik-Steinen entfernen Sie durch das Freibrennen ! Vor dem nächsten Grillen, drehen Sie die Steine, die oben noch schmutzig sind. Diese Seite der Steine wird freigebrannt, während das Grillgerät vorgeheizt wird. Die Keramik-Steine bitte gleichmäßig verteilen und in einer Lage auslegen.



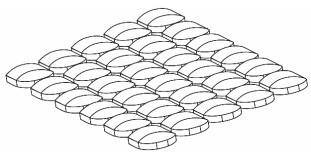
Flav-R-Wave® - Winkelblech

Angesammelte Speisereste mit einem Spachtel oder mit eine Drahtbürste entfernen.



Flav-R-Cast® - Gussplatten

Der massive Guss-Hitzespeicher hat eine dünne Emaille-Schicht. Bürsten Sie die Platten ab und behandeln Sie diese mit etwas Speiseöl, um Rost zu vermeiden.



Auffangen von Rückständen

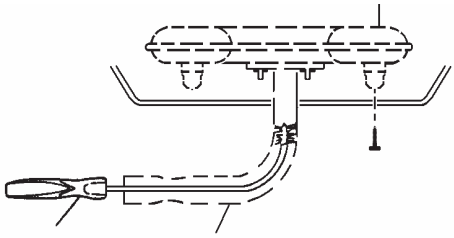
Der Auffangbecher von Rückständen befindet sich unter dem Grillgehäuse direkt unter der Öffnung, durch die Rückstände ablaufen können. Der Halter wurde so konzipiert, dass er auch eine Blechdose oder ein Einmachglas durchschnittlicher Größe aufnehmen kann. Der Auffangbehälter sollte regelmäßig überprüft und ersetzt werden, damit der Grill und der Boden darunter nicht verunreinigt werden.

JÄHRLICHE WARTUNG

Um eine sichere und wirksame Leistung zu erzielen, sollte das Grillgerät mindestens einmal im Jahr, oder wenn es in einem Zeitraum von 4 Wochen nicht genutzt wurde, übergeprüft und gereinigt werden.

Brenner

Den Brenner gemäß Aufbauanleitung entnehmen und auf mögliche Risse, Beschädigungen und Verschleiß kontrollieren.
Die Venturiröhren sollten mit einem Pfeifenreiniger oder einer Venturibürste gereinigt werden. Siehe "Venturiröhren".
Solange der Brenner entfernt ist, kann der Boden des Gehäuses gereinigt werden. Ablagerungen können mit einer Drahtbürste entfernt und die Oberflächen mit Wasser und Spülmittel gereinigt werden.



Gaszufuhr (Biegsamer Schlauch)

Prüfen und ersetzen Sie den Schlauch bei Beschädigung. Siehe "Gaszufuhr (Biegsamer Schlauch)".

Seitenablagen

Mit Spülmittel und Wasser reinigen

Holzteile

Mit Spülmittel und Wasser reinigen oder leicht absanden.
Es wurden besonders widerstandsfähige, tropische Harthölzer verwendet. Die Farben der Holzteile können unterschiedlich sein.
Die Hölzer enthalten natürliche Öle und Fette.
Für eine evtl. Nachbehandlung der Holzteile verwenden
Sie bitte ein nicht toxisches Holzöl.

Außenanstrich

Wenn weiße, oxydierende Stellen auftreten, das Außengehäuse mit einer milden Seifenlauge reinigen und gut nachspülen. Mit Speiseöl bearbeitet erhält der Grill wieder seine glänzende schwarze Hülle.
Um Farbkratzer und Abschürfungen zu reparieren, benutzen sie eine hitzebeständige Sprühfarbe (Farbspray) guter Qualität mit einer Hitzebeständigkeit von min. 400ºC.

Ersatzteile

Falls ein Problem mit dem Druckminderer, der Gaszuleitung (biegsamer Schlauch), Brenner oder dem Regelventil auftritt, **nicht selbst reparieren**. Setzen Sie sich mit ihrem Händler oder Kundendienst in Verbindung.
Informationen dazu finden Sie auch unter www.grillforum.de
Um Sicherheit und beste Leistung zu gewährleisten, sollten nur original OMC Ersatzteile verwendet werden.

Prüfung auf Dichtheit des Systems

Nachdem das Gerät (evtl. mit Neuteilen) wieder fertig montiert ist und der Gaszylinder wieder angeschlossen wurde, sollte das System vor Inbetriebnahme mit Seifenlauge auf Dichtheit geprüft werden. (Bläschentest)
Siehe dazu Kapitel 6 "Gaslecktest ".

STÖRUNGSSUCHE/STÖRUNGSBESEITIGUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	BERICHTIGUNG
GASGERUCH	**SOFORT DAS VENTIL AM FLÜSSIGGASZYLINDER ZUDREHEN. DAS GERÄT NICHT MEHR BENUTZEN, BEVOR DAS GASLECK NICHT ABGEDICHTET IST.**	
Leck am Zylinder, Regulator, oder anderen Anschlüssen.	1. Lose Regulatorverschraubung.	1. Verschraubung anziehen, Lecktest durchführen.
	2. O-Ring Dichtung gesprungen/ beschädigt.	2. O-Ring Dichtung ersetzen, (erhältlich beim Kundendienst).
	3. Schmutz im Gewinde	3. Gewinde säubern, Verschraubung anziehen, Lecktest durchführen.
	4. Gewinde beschädigt, Kreuzgewinde.	4. Kundendienst aufsuchen.
	5. Gasleck im Schlauch/Regulator oder Regelventil.	5. Kundendienst aufsuchen.
Flamme unter der Schalttafel.	1. Venturirohr blockiert.	1. Brenner entfernen, Venturi säubern, Siehe "Venturirohr."
Brenner zündet nicht.	1. Kein Flüssiggas mehr vorhanden.	1. Flüssiggaszylinder füllen.
	2. Zündkabel nicht angeschlossen.	2. Elektrodekabel für Haupt- und Seitenbrenner anschließen.
	3. Zündelektrode am Brenner schlecht ausgerichtet.	3. Zündelektrode ausrichten.
	4. Zündung funktioniert nicht.	4. Das "Hand-Anzündeverfahren" befolgen.
	5. Venturirohr blockiert.	5. Brenner entfernen, Venturi säubern, Siehe "Venturirohre".
	6. Venturi nicht mit der Ventilöffnung ausgerichtet.	6. Venturi mit der Öffnung ausrichten, siehe "Venturirohr".
	7. Öffnung blockiert.	7. Brenner entfernen, Öffnung mit Nadel oder feinem Draht säubern, nicht bohren.
	8. Schlauch ist verdreht.	8. Schlauch gerade machen. Dem unteren Gehäuseteil fernbleiben.
	9. Regulatorverschraubung lose.	9. Verschraubung anziehen und Lecktest durchführen.
Verminderte Hitze, "Knallgeräusche".	1. Kein Flüssiggas mehr vorhanden.	1. Gaszylinder auffüllen.
	2. Venturirohr blockiert.	2. Brenner entfernen, Venturi säubern, siehe "Venturirohr".
Heiße Stellen auf der Grillfläche.	1. Briketts ungleichmäßig verteilt.	1. Briketts gleichmäßig auf dem Trägerrost verteilen - nur eine 1 Lage
	2. Venturirohr blockiert.	2. Brenner entfernen, Venturi säubern, siehe "Venturirohr".
Stichflammen oder Fettfeuer.	1. Übermäßig Fett auf Briketts .	1. Briketts reinigen. Siehe "Wartung".
	2. Zu starke Hitze.	2. Schalter auf niedrigere Stufe drehen oder Grillrost höher setzen. (Nur bei 2-stufigen Geräten).
Summende Geräusche vom Regulator.	1. Zylinderventil zu schnell aufgedreht.	1. Zylinderventil langsam aufdrehen.
Gelbe Flamme.	1. Wenig gelbe Flamme ist normal. Wenn es zu gelb wird, kann Venturi verstopft sein.	1. Brenner entfernen, Venturi säubern, siehe "Venturirohr".
	2. Brennerluke blockiert.	2. Brenner entfernen und mit einer weichen Bürste reinigen.
Die Innenseite des Deckels sieht aus als ob sie abblättern würde.	1. Dies ist eine Ansammlung von Fett, keine abblätternde Farbe.	1. Mit einer steifen Bürste oder einem Kratzer säubern.

GARANTIE

Die OMC Garantie tritt am Tage des Kaufs in Kraft und beschränkt sich auf den Ersatz von Teilen die durch den normalen persönlichen und häuslichen Gebrauch schadhaft geworden sind.
Alle weiteren Kosten müssen vom Eigentümer getragen werden.
In Kanada ist der Versand der Ersatzteile >FOB<, ab Werk.
In allen anderen Ländern erfolgt der Ersatz ebenfalls ab Werk bzw. OMC-Vertriebsstandort.
Diese Garantie trifft nur auf den Originalkäufer zu, wie er in der Garantieregistrierung erwähnt ist und gilt nur für Produkte die im Einzelhandel erworben und in dem Land benutzt werden, in dem sie gekauft wurden. (Verschiedene Arten von Gas, die in anderen Ländern verwendet werden erfordern passende Ventile, Öffnungen und Regulatoren.)

WAS IST GEDECKT

Grillgehäuse		Lifetime (Farbe 1Jahr)
Brenner	Super 8™ und H typ Oval & Rohrtyp	5 Jahre 3 Jahre
Alle übrigen teile	Tank ausgeschlossen	2 Jahre

WAS IST NICHT GEDECKT

- Versagen oder Betriebsprobleme die durch Unfall, Mißbrauch, Mißhandlung, Veränderung, falsche Anwendung, Vandalismus, falsche Installation oder falsche Wartung und Pflege, oder Unterlassung normaler und Routine-wartung entstanden sind.
- Solche Schäden, die verursacht wurden durch Insekten in den Brennröhren, wie in der Gebrauchsanweisung angegeben ist.
-Verfall oder Schaden verursacht durch schwere Wetterverhältnisse wie Hagel, Orkane, Erdbeben oder Wirbelstürme.
- Verfärbungen verursacht durch Einwirkung von Chemikalien entweder durch direkte Aussetzung oder durch athmos-phärische Einwirkung.
- Versand- und Transportkosten.
- Entfernungs- und Neuinstallierungskosten.
- Arbeitslohn für Installation und Reparatur.
- Kosten für Hausbesuche für Wartung und Service.
- Haftpflicht für direkten oder sich daraus ergebenden Schaden.

BRENNER

Die Brenner der OMC Gasgrillgeräte sind aus Spezialstahl. Die Lebensdauer hängt fast gänzlich von der richtigen Benutzung, Reinigung und Wartung ab.
Die Garantie deckt nicht den Verfall des Brenners, verursacht durch falschen Gebrauch und falsche Wartung. In diesem Falle gewährt die Garantie dem Besitzer die Möglichkeit zum Erwerb eines neuen Brenners mit dem folgenden Rabatt vom regulären Preis: Während des
3. Jahres - 50%, 4. Jahres - 40%, 5. Jahres -25%.
Versand- und Bearbeitungskosten trägt der Besitzer.

EMAILLIERTE GRILLROSTE

Die Hauptgrillroste (z.T. auch Warmhalteroste) sind emailliert. Diese sehr harte und glatte Beschichtung erleichtert die Reinigung und vermindert das Ankleben von Speisen am Rost. Falsche Behandlung kann zum absplittern der Emaille führen, was den Gebrauch der Roste nicht beeinträchtigt. Das Absplittern der Emaille sowie Rostbildung durch Missbrauch sind somit kein Garantiefall. Wenn sich Rost zeigen sollte, den Rost mit einem Scheuerlappen entfernen und die Gitter mit Speiseöl einölen.

BRIKETTS

OMC Gasgrillgeräte wurden für die Verwendung von OMC-Keramiksteinen oder Flavourwave, oder Flavourcast zur Hitzeverteilung entworfen. Der Gebrauch andere Teile, oder die Kombination derer, führt zur Ungültigkeit der Garantie.

ERSATZTEILE

Es müssen immer "Original OMC Ersatzteile" für den Ersatz benutzt werden. Der Gebrauch irgendwelcher anderer Ersatzteile führt automatisch zur Ungültigkeit der oben genannten Garantie.

SERVICE IN DEUTSCHLAND UND ÖSTERREICH

Die oben genannte Garantie wird gehandhabt durch den OMC Vertrieb in Ihrem Land.
Die Adresse Ihres nationalen OMC-Vertriebs erhalten Sie unter www.grillforum.de oder
beim dem Fachhändler, wo Sie den Grill gekauft haben.

GARANTIEANSPRUCH

Jede Garantie wird direkt von OMC bzw. deren Vertriebsstelle gehandhabt. Defekte Teile können zur Überprüfung des Garantieanspruchs an die OMC Garantieabteilung bzw. Vertriebsstelle zurückgefordert werden.
Versand- oder Verpackungskosten gehen zu Lasten des Besitzers.
Für einen Garantieanspruch ist der Kaufbeleg beizufügen.
Wenn die Untersuchung einen Mangel oder Fehler bestätigt, wird OMC bzw. die Vertriebsstelle den Ersatz des Teiles in Übereinstimmung mit den Bedingungen der Garantie durchführen.

Name		Modellnummer/Name	
Addresse		Kaufdatum	
PLZ, Stadt		Name und Sitz des Händlers	
Telefonnummer		Nummer des Teils (siehe Montageanleitung)	
Problem			